

РОЗДІЛ 7. БУХГАЛТЕРСЬКИЙ ОБЛІК, АНАЛІЗ ТА АУДИТ

ОСОБЛИВОСТІ ФІНАНСОВОГО ОБЛІКУ ТА АУДИТУ ДЕЯКИХ НЕСТАНДАРТНИХ ОПЕРАЦІЙ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

FEATURES OF FINANCIAL ACCOUNTING AND AUDIT OF SOME NON-STANDARD OPERATIONS IN THE RESTAURANT BUSINESS

Сучасний час потребує сучасних нестандартних рішень. Для залучення клієнтів заклади громадського харчування знаходять нові осучаснені форми обслуговування клієнтів. До них потрібно віднести надання бізнес-ланчу, здійснення кейтерінгу, шведський стіл та надання послуг з куріння кальяну. Та застосування в житті нових форм обслуговування вимагає також враховувати деякі особливості їх фінансового обліку та аудиту. Про це піде мова в нашій публікації.

Ключові слова: фінансовий облік, аудит, ресторан, бізнес-ланч, кейтерінг, шведський стіл, кальян.

Современное время требует современных нестандартных решений. Для привлечения клиентов заведения общественного питания находят новые, более современные формы обслуживания клиентов. К ним необходимо отнести предоставление бизнес-ланча, осуществление кейтеринга,

шведский стол и предоставление услуг по курению кальяна. Но внедрение в жизнь новых форм обслуживания требует также учесть некоторые особенности их финансового учета и аудита. Об этом пойдет речь в нашей публикации.

Ключевые слова: финансовый учет, аудит, ресторан, бизнес-ланч, кейтеринг, шведский стол, кальян.

Modern time requires modern non-standard solutions. To attract customers catering, establishments find new, more modern forms of customer service. These include the provision of a business lunch, catering, a buffet and the provision of services for smoking hookah. But the introduction of new forms of service in life requires also taking into account some features of their financial accounting and audit. This will be discussed in our publication.

Key words: financial accounting, audit, restaurant, business lunch, catering, buffet, hookah.

УДК 657.6

Брік С.В.

к.е.н., доцент кафедри економічного аналізу та обліку
Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут»

Постановка проблеми. Діяльність підприємств громадського харчування на сьогодні майже не відрізняється від буднів інших суб'єктів господарювання – спроба вирішення проблем з оподаткуванням, відсутність реального прибутку, залежність від платоспроможного попиту та інше. Тому застосування нових, нестандартних операцій у ресторанному бізнесі є цілком виправданим. Але ці операції потребують детального розгляду як з точки зору фінансового обліку, так і з точки зору аудиту, бо вони мають свої особливості, непритаманні звичайним послугам, що надаються в ресторанному бізнесі.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. У науковій літературі цілий ряд авторів займалися дослідженням питань аудиту підприємств громадського харчування такі, як: Р.А. Грутман, А.Д. Зикова, А.Н. Калініна, Л.А. Кубяк, В.Я. Савченко; питань фінансового обліку, аналізу та аудиту підприємств громадського харчування А.А. Анисова, Н.П. Барішнікова, І. Свістунова та інші.

Постановка завдання. Метою дослідження є ознайомлення з нестандартними операціями в ресторанному бізнесі і вивчення особливостей їх обліку та аудиту.

Виклад основного матеріалу дослідження. По-перше, потрібно надати визначення ресторану. Ресторан – підприємство ресторанного господарства з широким асортиментом страв склад-

ного приготування, включаючи замовні та фірмові; винно-горілчані, тютюнові та кондитерські вироби з підвищеним рівнем обслуговування в поєднанні з організацією відпочинку.

Серед найбільш поширених нестандартних операцій у ресторанному бізнесі слід назвати наступні:

- Бізнес-ланч;
- Кейтерінг;
- Шведський стіл;
- Кальян

Розглянемо особливості фінансового обліку та аудиту кожної з них.

Бізнес-ланч або комплексний обід

Його особливістю є відносно невелика вартість та одночасно невеликий вибір стандартних блюд. Як правило, це набір, що включає в себе «перше, друге та компот». Надання спиртних напоїв не передбачається. Строк виготовлення страв не тривалий.

Для відображення в обліку на бізнес-ланч потрібно складати план-меню. Крім того, всі блюда, що входять одночасно в бізнес-ланч, потрібно обліковувати, як одну калькуляційну одиницю.

Фінансовий облік бізнес-ланчу наведено в таблиці 1.

Особливістю аудиту бізнес-ланчу є перевірка калькуляції та визначення правильності його вартості, як окремої одиниці.

Також потрібно пам'ятати про інвентаризацію як сировини, так і готових блюд з метою недопущення маніпулювання ними.

Кейтерінг або виїзне обслуговування

Його особливістю є надання послуг громадського харчування на виїзді, при обслуговуванні заходів, що проводяться не в приміщенні ресторану.

Також, крім приготування страв, у цю послугу входить оформлення приміщення та банкету, послуги тамади та т. інш. Тобто це є комплексна послуга, яка включає вартість страв, що розраховується торгівельним методом, та вартість інших послуг, що розраховується виробничим методом.

Фінансовий облік кейтерінгу наведено в таблиці 2.

Стосовно аудиту кейтерінгу слід відзначити, що його головною метою є визначення правильності калькулювання не лише готових страв, а й послуг, що йому супутні. Також потрібно пам'ятати, що для надання супутніх послуг можливо залучення

сторонніх спеціалістів. Тому важливу роль в аудиті відіграє визначення правильності вартості сторонніх послуг.

«Шведський стіл»

Особливістю цього виду обслуговування є можливість вибору клієнтом самостійно певного виду страв, що сервіровані на спеціально виділеному місці. При цьому клієнт платить певну вартість, що не залежить від кількості та видів страв, що він скуштував.

Крім того, у процесі цієї сервіровки залишається певна кількість продуктів, що не були з'їдені. Ці продукти можуть бути або знов використані, або знищені.

Як правило, цей вид послуги застосовується при ресторанах готелів, коли вартість шведського столу вже включено до вартості, наприклад, проживання в готелі.

Фінансовий облік шведського столу наведено в таблиці 3.

Таблиця 1

Фінансовий облік бізнес-ланчу

Зміст господарської операції	Бухгалтерський облік	
	Дт	Кт
Скалькульовано одиниці бізнес-ланчу		
Перша страва	23/бізнес-ланч	23/перша страва
Друга страва	23/бізнес-ланч	23/друга страва
Напій	23/бізнес-ланч	23/напій
Хліб	23/бізнес-ланч	23/хліб
Відображено дохід від реалізації	301	702
Відображено податкові зобов'язання по ПДВ	702	641/ПДВ
Відображено націнку (сторно)	23/бізнес-ланч	285
Відображено собівартість	902	23/бізнес-ланч

Таблиця 2

Фінансовий облік кейтерінгу

Зміст господарської операції	Бухгалтерський облік	
	Дт	Кт
Отримано передплату від клієнта в розмірі 50%	301	681
Відображено податкові зобов'язання по ПДВ	643/2	641/ПДВ
Передано з цеху готову продукцію для доставки клієнту за ціною продажу		
Страва 1	23/банкет	23/страва 1
Страва 2	23/банкет	23/страва 2
Страва 3	23/банкет	23/страва 3
Страва 4	23/банкет	23/страва 4
Передано з комори товари для доставки клієнту за ціною продажу		
Товар 1	23/банкет	282/товар 1
Товар 2	23/банкет	282/товар 2
Товар 3	23/банкет	282/товар 3
Сформовано собівартість послуг по декоруванню банкету	23/декор	201, 651, 661, 685
Відображено доходи від надання послуг по декоруванню банкету	361	701
Відображено податкові зобов'язання по ПДВ	701	641/ПДВ
		643/2
Проведено взаємозалік	961	361
Отримано повну оплату від клієнта	301	361

Таблиця 3

Фінансовий облік «Шведського столу»

Зміст господарської операції	Бухгалтерський облік	
	Дт	Кт
Отримано передплату від клієнта за проживання в готелі, до вартості включено послугу «Шведський стіл»	301	681
Відображено податкові зобов'язання по ПДВ	643/2	641/НДС
Передано з цеху готову продукцію до залу		
Страва 1	23/ШС	23/страва 1
Страва 2	23/ШС	23/страва 2
Страва 3	23/ШС	23/страва 3
Страва 4	23/ШС	23/страва 4
Передано з комори товари для залу		
Товар 1	23/ШС	282/товар 1
Товар 2	23/ШС	282/товар 2
Товар 3	23/ШС	282/товар 3
Повернуто залишки готової продукції, що належать до списання по собівартості	947	23/ШС
Відображено націнку (сторно)	23/ШС	285
Нараховано податкові зобов'язання на умовну продаж залишків готової продукції	643/1	641/НДС
	949	643/1
Повернуто до комори залишки товарів, що належать до використання при виготовленні інших страв по ціні реалізації		
Залишки 1	282/залишки1	23/ШС
Залишки 2	282/залишки2	23/ШС
Відображено доходи від реалізації страв	361	702
Відображено податкові зобов'язання по ПДВ	702	643/2
Проведено взаємозалік	681	361
Списано реалізовану продукцію	902	23/ШС
Списано торгівельну націнку (сторно)	902	285

Важливим моментом аудиту «Шведського столу» є, по-перше, правильність визначення вартості, бо розрахунок кількості сировини та товарів проводиться приблизно, виходячи з норм споживання середньостатистичної людини.

Другим важливим моментом, яким можливо зловживати на підприємстві, є списання готової продукції та товарів, які придатні до подальшої переробки, як тих, що непридатні. Саме цьому слід приділити особливу увагу при проведенні аудиту.

Кальян

По-перше, важливо пам'ятати, що куріння кальяну належить до табакокуріння, тому його

неможливо здійснювати у приміщеннях ресторанів, але можливо на відкритих майданчиках.

Крім того, на надання послуг з куріння кальяну ресторану необхідно отримати ліцензію на роздрібну торгівлю табаком.

Стосовно приладдя, а саме кальяну, слід відзначити наступне. В бухгалтерському обліку кальян належить до необоротних засобів, тому що строк їх служби більше року. Але скляну колбу до кальяну слід відносити до малоцінних необоротних активів.

Фінансовий облік послуг з надання кальяну наведено в таблиці 4.

Таблиця 4

Фінансовий облік послуг з надання кальяну

Зміст господарської операції	Бухгалтерський облік	
	Дт	Кт
Придбання кальяну	153	631
Відображено податковий кредит по ПДВ	641/НДС	631
Сплачено кальян	631	311
Уведено кальян до експлуатації	112	153
Нараховано амортизацію на кальян (щомісяця)	23	132
Придбання табаку	201	631
Відображено податковий кредит по ПДВ	641/НДС	631
Сплачено табак	631	311
Відображено доходи від послуг по курінню кальяну	301	701
Відображено податкові зобов'язання по ПДВ	701	641/НДС
Відображено роздрібний акциз	701	641/акциз
Списано табак	23	201
Списано витрати по наданій послугі	901	23

Аудит послуг з надання кальяну включає в себе, по-перше, вираження впевненості, що ресторан має всі дозвольні документи на надання цієї послуги, а саме: ліцензію на роздрібну торгівлю табаком.

Крім того, слід визначити, що приладдя для надання цих послуг є належним чином оформлене в бухгалтерському обліку підприємства.

Висновки з проведеного дослідження. Застосування нових, нестандартних операцій у ресторанному бізнесі є цілком виправданим з точки зору економічної доцільності. Але воно потребує також нового та нестандартного підходу до фінансового обліку та аудиту цих операцій. Так при здійсненні тих, чи інших операцій, що було наведено вище, потрібно застосовувати особливі методи калькуляції, розрахунки та т.інш.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Методичні рекомендації щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку в сфері громадського харчування і побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами, затверджені наказом Мінекономіки від 17.06.2003 р № 157.
2. Карпова В. Учет особых операций в заведениях ресторанного хозяйства / В. Карпова – Електронне видання БУХГАЛТЕР&ЗАКОН. – № 51(455) – 19.12.2016 – 25.12.2016.
3. Савченко В.Я. Аудит: Навчальний посібник: Навчальне видання. – К.: КНЕУ, 2005. – 322 с.
4. Свістунова І. Облік на підприємствах Громадського харчування // Бухгалтерія торговельного підприємства: від А до Я, 2002, № 6, 7, 8.

REFERENCES:

1. Metodichni rekomendacii shhodo vprovadzhen-nja nacionalnykh polozhenj (standartiv) bukhghalters-jkogho obliku v sferi ghromadsjkogho kharchuvannja i pobutovykh poslugh, gharmonizovanykh z mizhnarodn-ymy standartamy, zatverdzheni nakazom Minekonomiky vid 17.06.2003 r. # 157.
2. Karpova V. Uchet osobых operacyj v zavede-nyjakh restorannogho khozjajstva / V. Karpova – Elek-tronne vydannja BUKhGhALTER&ZAKON. – #51(455) – 19.12.2016 – 25.12.2016.
3. Savchenko V.Ja. Audyt: Navchalnyj posibnyk: Navchaljne vydannja. – K.: KNEU, 2005. – 322 s.
4. Svistunova I. Oblik na pidprijemstvakh Ghromads-jkogho kharchuvannja // Bukhghalterija torghoveljnogho pidprijemstva: vid A do Ja, 2002, # 6, 7, 8.

Brik S.V.

Candidate of Economic Sciences,
Senior Lecturer at Department of Economic Analysis and Accounting,
National Technical University «Kharkiv Polytechnic Institute»

FEATURES OF FINANCIAL ACCOUNTING AND AUDIT OF SOME NON-STANDARD OPERATIONS IN THE RESTAURANT BUSINESS

The activity of public catering companies today is almost the same as that of other business entities – an attempt to solve tax problems, the lack of real profits, the dependence on solvent demand, and so on. Therefore, the application of new, non-standard operations in the restaurant business is fully justified. But these operations require a detailed consideration both in terms of financial accounting and in terms of auditing because they have their own characteristics that are not inherent in the usual services provided in the restaurant business.

Restaurant – a restaurant business enterprise with a wide range of cooking dishes, including custom made and branded; wine-vodka, tobacco and confectionery, with an increased level of service combined with the organization of recreation.

Among the most common non-standard operations in the restaurant business are the following:

- Business lunch;
- Catering;
- Buffet;
- Hookah

Consider the features of financial accounting and audit of each of them.

Business lunch or a comprehensive lunch.

Its feature is a relatively small cost and, at the same time, a small selection of standard dishes. Typically, this is a set that includes «first, second course, and compote». There is no provision for alcoholic beverages. The term for making dishes is not very long.

To display in the business lunch account you need to make a plan menu. In addition, all dishes included simultaneously in the business lunch, need to be accounted for as a single unit of cost.

Catering or visiting service.

Its feature is the provision of catering services at the exit while serving events that are not held indoors.

Also, in addition to cooking, this service includes the design of a room and a banquet, toast services, and so on. That is, it is a comprehensive service that includes the cost of food calculated by the trade method and the cost of other services, calculated by the production method.

«Buffet».

The peculiarity of this type of service is the choice of a client of their own particular type of dishes served in a specially selected place. In this case, the client pays a certain value, which does not depend on the number and types of dishes that he has tasted.

In addition, in the process of this servicing, there is a certain amount of products that have not been eaten. These products can be either reused or destroyed.

Typically, this type of service is applicable to hotel restaurants, where the cost of a buffet is already included in the cost, for example, hotel accommodation.

Hookah.

Firstly, it is important to remember that smoking hookah belongs to tobacco, so it is impossible to carry it out in the premises of restaurants, but it is possible on open grounds.

In addition, the provision of smoking services for a hookah restaurant should be licensed for retail tobacco.

With regard to accessories, namely hookah, the following should be noted. In accounting, hookah refers to irreversible means, because the term of their service is more than a year. But the glass flask to hookah should be attributed to low-value non-current assets.